



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZEL DELİSYÖ

Kullanılacak malzeme :

1/2 kilo bal,
600 gram un,
250 gram toz şekeri,
250 gram badem içi,
150 gram portakal ve benzeri meyve şekerlemesi,
1 limon,
1 kaşık kadar tereyağı,
1 tatlı kaşığı tarçın,
birkaç baş karanfil,

Yapımı : Meyve şekerlemelerini küçük parçalara doğramalı. Badem içlerini kaynar suya sokup çıkarmalı ve zar gibi ince kabuklarını çıkarmalı. Sonra sıcak fırına koyup hafifçe kavurmalı. Balı bir porselen veya emaye tencereye koyup ateşe oturtmalı. Bal yumuşayıp sulanınca ateşten indirmeli. Buna toz şekerini katmalı. Karıştırarak hepsini birbirine yedirmeli. Tekrar ateşe oturtmalı. Rendelenmiş yarım limon kabuğunu (sadece sarısı) ve dövülmüş karanfille tarçını ve küçük parçalara doğranmış meyve şekerlemelerini içine atmalı. Karıştırmalı ve kabı ateşten indirmeli. Ballı karışımın içine unu azar azar katarak karışımı on dakika kadar işlemeli. Hamur oldukça koyu bir hale gelince bunu zeytinyağına bulanmış mermerin üstüne döküp yarım santim kalınlığında oluncaya kadar yaymalı. Hamur yayılınca bunu 5x7 santim kenarındaki dikdörtgenlere bölmeli, bir gece olduğu gibi dinlenmeye bırakmalı (Üzerlerine nemli bir bez koymayı unutmamalı). Ertesi gün geniş bir fırın tepsisini yağa bulamalı ve bu bisküvitleri çok aralıklı olarak bu tepsiye yerleştirmeli. Tepsiyi ortadan az ısılı bir fırına sürüp bisküvitleri pişirmeli. Bisküvitler pişince tepsiyi fırından çıkarıp ıttfnaya bırakmalı. Bisküvitler ılıyınca ince ve keskin ağızlı bir bıçakla tepside ayırıp bir yağ kâğıdının üstüne yaymalı ve üzerlerine pudra şekeri serpmeli. Bisküvitler tamamıyla soğuyunca bunları bir tabağa koyup servis yapmalı.